VENTA DE ALIMENTOS ENVASADOS POR LOS TITULARES DEL COMERCIO AL POR MENOR

Los alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad, ha de incluir la siguiente información:

- **Denominación del alimento** y, en su caso, menciones adicionales reguladas.
- **Lista de ingredientes**, en orden decreciente de pesos, incluidos aditivos y aromas.
- **Los ingredientes que causen alergias o intolerancias** (lista anterior) estarán resaltados en letra negrita o de otra manera.
- **Cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes**, cuando se destaquen en el etiquetado por palabras, imágenes, etc.
- **Cantidad neta.**
- **Fecha de duración mínima o de caducidad.**
- **Condiciones especiales de conservación**, cuando sean necesarias.
- **Modo de empleo**, cuando sea necesario.
- **Nombre o razón social y dirección del envasador.**
- **País de origen o lugar de procedencia**, cuando se encuentre regulado.
- **Grado alcohólico** para bebidas con más de un 1,2% en volumen de alcohol.

Adicionalmente, en su caso, ha de incluir el **etiquetado específico de alimentos** (carne de vacuno, productos de la pesca, moluscos bivalvos vivos, huevos…).

ETIQUETADO DE FRUTAS, HORTALIZAS, TUBÉRCULOS O FRUTOS SECOS, EN ENVASES TRANSPARENTES

El etiquetado de estos alimentos como mínimo, debe indicar:

- **Denominación del alimento** (en autoservicio puede figurar en cartel)
- **Categoría y variedad o tipo comercia**l, si lo exige una norma específica, **y país de origen**.
- **Cantidad neta.**
- **Identificación de la empresa** (nombre o razón social y dirección).

LUGAR DE LA INFORMACIÓN

En los **alimentos envasados** la información debe figurar **sobre el envase o en una etiqueta** unida al mismo, no obstante si la venta se realiza en la **modalidad de venta con vendedor**, la información puede estar **rotulada en carteles** colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, **salvo la fecha de duración mínima o fecha de caducidad** que ha de figurar en cada envase.

PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN

El tamaño de letra de la información obligatoria en envases y etiquetas, debe ser **igual o superior a 1,2 mm** (altura para la letra **x**). Únicamente en los envases cuya superficie mayor sea inferior a 80 cm² podrá reducirse hasta 0,9 mm.

La información alimentaria obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea **fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble**. Esta información no estará disimulada, tapada o separada por otro material interpuesto.

Las indicaciones de la información alimentaria se expresarán al menos en castellano.

GOBIERNO de CANTABRIA
CONSEJERÍA DE SANIDAD, Y SERVICIOS SOCIALES

Dep. Legal: SA- 210- 2015. IMPRE 10-918

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

EN LA VENTA DE ALIMENTOS SIN ENVASAR Y DE ALIMENTOS ENVASADOS POR LOS TITULARES DEL COMERCIO AL POR MENOR

(Reglamento UE Nº 1169/2011 y Real Decreto 126/2015)

www.saludcantabria.es

¿QUÉ NORMATIVA OBLIGA?

La información alimentaria facilitada al consumidor de los alimentos envasados y sin envasar, se encuentra regulada en:

√ El **Reglamento (UE) Nº 1169/2011**, de 25 de octubre de 2011. En adelante "Reglamento".

√ El **Real Decreto Nº 126/2015**, de 27 de febrero.

VENTA DE ALIMENTOS SIN ENVASAR

La venta de los alimentos sin envasar, así como de los envasados a petición del comprador, ha de incluir la siguiente información:

- **Denominación del alimento**, acompañada en su caso de las menciones adicionales previstas.
- **Cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes**, cuando se destaquen en el etiquetado por palabras, imágenes, etc.
- **Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias** (Anexo II del Reglamento) estarán resaltados en letra negrita o de otra manera.
- **Grado alcohólico** en bebidas con graduación superior en volumen al 1.2 %.
- **Etiquetado específico de alimentos** cuando se encuentre establecido para esta modalidad de venta (carne de vacuno, productos de la pesca, moluscos bivalvos vivos, huevos…).

LUGAR DE LA INFORMACIÓN

La información de los alimentos sin envasar ha de figurar en etiquetas adheridas a los alimentos o rotulada en carteles sobre los alimentos o próximos a estos.

INFORMACIÓN DE SUSTANCIAS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

La información sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, podrá figurar en etiquetas o rótulos junto a los alimentos a la vista del público o, en su lugar, **podrá facilitarse de forma oral, siempre y cuando:**

- **Se indique al consumidor la forma de obtener esta información.**

PUEDE CONSULTAR AL VENDEDOR LA INFORMACIÓN EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- **Se pueda suministrar fácilmente cuando sea solicitada**, antes de finalizar la compra y sin coste adicional.
- **La información esté registrada de forma escrita o electrónica** en el establecimiento y ésta sea fácilmente accesible tanto para el personal, como para las autoridades de control y los consumidores que la soliciten. **La información registrada deberá estar actualizada.**

Si dentro de un mismo establecimiento existen **diversas secciones**, esta información deberá estar disponible en cada una de ellas.

El establecimiento de venta ha de exigir a sus proveedores esta información, ya sea por medio del etiquetado de los alimentos (lista de ingredientes), de la documentación que acompaña a la mercancía u otra modalidad de comunicación. Dicha información se conservará hasta que pueda suponerse que los alimentos han sido consumidos.

LISTA DE SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

1. **Cereales que contengan gluten:** trigo (como espelta y khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades hibridas y productos derivados*.
2. **Crustáceos y productos a base de crustáceos.**
3. **Huevos y productos a base de huevo.**
4. **Pescado y productos a base de pescado*.**
5. **Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.**
6. **Soja y productos a base de soja*.**
7. **Leche y sus derivados*** (incluida la lactosa).
8. **Frutos de cáscara,** es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia, **y productos derivados*.**
9. **Apio y productos derivados.**
10. **Mostaza y productos derivados.**
11. **Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.**
12. **Dióxido de azufre y sulfitos** en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro de SO2 total.
13. **Altramuces y productos a base de altramuces.**
14. **Moluscos y productos a base de moluscos.**

* Ver **derivados excluidos** en el Anexo II del Reglamento (UE) Nº 1169/2011.